Manuel d'utilisation et d'entretien

Table de cuisson à gaz

Electrolux

318 200 687 Rev. A (0709)

2 Informations générales

CONSERVEZ CES RENSEIGNEMENTS POUR PLUS TARD

Marque_____

Date d'achat_____

No de modèle_____

No de série_____

NOTE

Pour connaître les numéros de modèle et de série référez-vous à la plaque signalétique située sous la table de cuisson.

QUESTIONS?

Pour une assistance téléphonique, composez sans frais au États-Unis et au Canada: **1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)**

Pour des informations au sujet de nos produits et/ou du service en ligne, visitez notre site internet: **www.electrolux.com**

2007 Produits Electrolux, Inc.
Boîte postale 212378, Augusta, Georgia 30917, USA
Tous droits réservés. Imprimé aux EUA

TABLE DES MATIÈRES

Informations générales 2
Conservez ces renseignements pour plus tard .. 2
Questions? 2

Sécurité 4
Importantes mesures de sécurité 4

Préparation 7
Instructions de mise à la terre 7
Conversion au propane 7

Cuisson sur les foyers 8
Dimension de la flamme 8
Bon réglage des brûleurs 8
Emplacement des brûleurs 8
Mise en place des têtes et des couvercles de brûleurs 9
Mise en place des grilles de brûleurs 9
Ustensiles pour la cuisson sur les brûleurs 10
Utilisation de la plaque à griller 10
Utilisation du support de wok 11
Utilisation de l'anneau pour la cuisson à feu doux 12
Réglage des brûleurs de surface 13

Nettoyage et entretien général 14
Tableau de nettoyage et d'entretien 14
Nettoyage des grilles, des couvercles et des têtes de brûleurs, ... 15
Entretien et nettoyage de la surface de cuisson 16
Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson vitrocéramique 16
Entretien et nettoyage de l'acier inoxydable 17

Solutions aux problèmes communs 18
Les brûleurs de surface ne s'allument pas 18
La flamme n'est pas complète autour des brûleurs 18
La flamme est orange 18
Égratignures ou marques d'abrasion sur la surface vitrocéramique 18
Marques métalliques sur la surface vitrocéramique 19
Marques brunes sur la surface vitrocéramique 19
Zone de décoloration sur la surface vitrocéramique 19

Information sur la garantie 20

4 Sécurité

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

S'il vous plaît, lisez toutes ces importantes mesures de sécurité avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson Electrolux.

⚠ AVERTISSEMENT

Afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de base dont les suivantes:

⚠ AVERTISSEMENT

Si l'information contenue dans ce guide n'est pas exactement suivie, il pourrait en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, blessures ou même la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

— N'entreposez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou tout autre vapeur ou liquide inflammable au voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.

— QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

- **Ne mettez pas d'appareil en marche.**
- **Ne touchez pas à un commutateur électrique; ne vous servez pas du téléphone dans le bâtiment.**
- **Allez chez un voisin et appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez ses instructions.**
- **S'il n'est pas possible d'appeler le fournisseur de gaz, appelez les pompiers**

— L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un technicien de service après-vente ou le fournisseur de gaz.

- **Enlevez tout le ruban et le matériel d'emballage avant d'utiliser la table de cuisson.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage. N'enlevez pas la plaque signalétique portant les numéros de modèle et de série collée sous table de cuisson.
- **Installation—Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition de la norme ANSI Z223.1 du National Fuel Gaz Code aux États Unis, ou au Canada, conformément aux normes B149.1 et B149.2 CAN/ACG et aussi conformément à la dernière édition de la norme n° 70 ANSI/NFPA du National Electrical Code aux États Unis, ou au Canada, à la norme C22.1 de l'ACNOR, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le gaz au compteur et comment couper le courant électrique de la table de cuisson à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

- **Entretien par l'usager—Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.** Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.
- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, protège-fils, ou toute autre pièce.**

⚠ ATTENTION

Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil.
Les enfants grimpant sur l'appareil afin d'atteindre des articles peuvent se blesser sérieusement.

⚠ AVERTISSEMENT

- **Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur l'appareil. Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de l'appareil.**
- **N'utilisez JAMAIS cet appareil électroménager comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer une pièce.** Si vous le faites, un empoisonnement au monoxyde de carbone pourrait en résulter et l'appareil pourrait surchauffer.

- **Rangement sur l'appareil—Ne rangez pas sur la table de cuisson ou près des brûleurs de surface, des matériaux inflammables.** Ceci inclus des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. Ne posez pas de produits explosifs comme des bombes aérosoles sur la table de cuisson ou à proximité de celle-ci. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.
- **Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX BRÛLEURS DE SURFACE, AUX GRILLES OU AUX ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI.** Les brûleurs de surface peuvent être suffisamment chauds même si les flammes ne sont pas visibles, les brûleurs sont de couleur foncée. Les zones près des brûleurs peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou autres produits inflammables venir en contact avec ces zones à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson et les surface orientées vers elle.
- **Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais de vêtement amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec les surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez les feux avec un couvercle d'ustensil ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs—Des gants isolants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les brûleurs ou la flamme. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'un gant isolant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts—L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**

⚠ AVERTISSEMENT

Bonne dimension de la flamme—Réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile. Avec des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera exposée et risquera de mettre le feu aux vêtements. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

- **Sachez quel bouton correspond à chaque brûleur de surface.** Placez un plat de nourriture sur le brûleur avant de le mettre en marche et éteignez le brûleur avant d'enlever l'ustensile.
- **Tournez toujours le bouton à la position "LITE" (ALLUMAGE) pour allumer les brûleurs de surface.** Vérifiez que le brûleur s'est allumé. Puis réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.
- **Utilisez la grosseur de casserole appropriée**—Cet appareil est équipé d'un ou plusieurs brûleurs de surface de différentes grosseurs. Choisissiez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir le brûleur. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie du brûleur sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec le brûleur seront susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle au brûleur améliore aussi le rendement.

- **Les poignées d'ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les brûleurs adjacents**, afin de réduire les risques de brûlure, de combustion dematériaux inflammables et de renversements causés par le contact involontaire avec un ustensile.

- **Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages élevés**—Les débordements causent de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.

- **Protecteurs**—N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes des brûleurs de surface ou toute autre partie de l'appareil. Utilisez le papier d'aluminium seulement pour recouvrir la nourriture durant la cuisson au four. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.

- **Ustensile vitrifiés**—En raison de brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas des grilles de réchaud sur vos brûleurs à gaz scellés, car la combustion serait incomplète et il pourrait en résulter un dégagement de monoxyde de carbone à des doses supérieures aux niveaux admis, ce qui serait dangereux pour votre santé.

- **N'utilisez pas de couvercle de brûleur décoratif.** Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous serez incappable de voir que le brûleur est allumé et vous risquez de vous brûler en touchant le couvercle. Aussi, il y a risque d'endommagement de la surface de cuisson et des brûleurs s'il y a surchauffe du couvercle. L'air sera aussi bloqué, ce qui entraînera des problèmes de combustion.

POUR SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE SEULEMENT

- **Ne nettoyez pas et ne faites pas fonctionner une table de cuisson avec une vitre cassée**—Si le verre de la surface est fissuré, les solutions de nettoyage et produits renversés pourraient pénétrer à l'intérieur de la surface de cuisson et entraîner un risque de décharge électrique. Prenez contact immédiatement avec un technicien qualifié.

- **Nettoyez prudemment le verre de la surface de cuisson**—Si vous utilisez un linge ou une éponge humide pour enlever les produits renversés sur une surface de cuisson chaude, faites attention à ne pas vous brûler par la vapeur. Certains produits de nettoyage peuvent dégager des vapeurs dangereuses s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

- **Éviter de gratter le verre de la table de cuisson avec des objets pointus.**

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

Le décret Californien de régulation des déchets toxiques et de la qualité de l'eau potable demande au Gouvernement de la Californie de rendre publique l'énumération des substances causant le cancer, les malformations congénitales ou autres dommages de reproduction connues à l'état, et exige que les entreprises avertissent leurs clients des risques potentiels d'exposition à ces substances.

NOTE

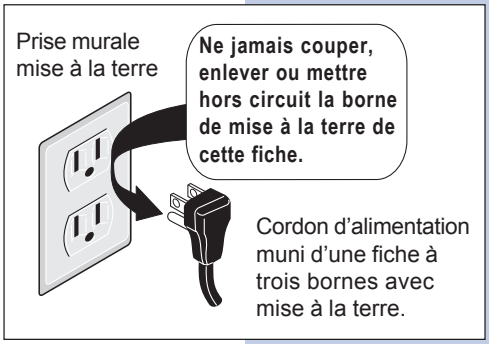
Conservez ces instructions pour référence future.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour des raisons de sécurité personnelle, cette table de cuisson doit être correctement mise à la terre. Pour une sécurité maximale, la fiche doit être branchée dans un prise correctement polarisée et mise à la terre.

NE PAS faire fonctionner la table de cuisson avec un adaptateur à deux broches ou avec un cordon prolongateur. Si une prise murale pour fiches à deux broches est la seule disponible, il vous revient de demander à un électricien qualifié de la remplacer par une autre prise murale pour fiches à trois broches correctement mise à la terre.

Référez-vous aux **INSTRUCTIONS D'INSTALLATION** pour l'installation complète de votre table de cuisson et pour sa mise à la terre.


Prise murale
mise à la terre
Ne jamais couper, enlever ou mettre hors circuit la borne de mise à la terre de cette fiche.
Cordon d'alimentation muni d'une fiche à trois bornes avec mise à la terre.

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. **NE PAS** couper ni enlever la broche de mise à la terre de cette fiche.

Évitez tout risque de feu ou choc électrique. **NE PAS** utiliser de cordon prolongateur ni de fiche d'adaptation. Ne pas enlever la broche de mise à la terre du cordon électrique. Si cet avertissement n'est pas suivi, il pourrait en résulter de graves blessures, la mort ou un incendie.

CONVERSION AU GAZ PROPANE

Cet appareil peut fonctionner au gaz naturel ou au gaz propane. Il est expédié de l'usine pour fonctionner au gaz naturel.

Si vous désirez convertir votre table de cuisson pour qu'elle fonctionne au gaz propane, utilisez les orifices fournis dans l'enveloppe portant l'inscription "POUR CONVERSION AU GAZ PROPANE" qui se trouve dans l'enveloppe des documents. Suivez les instructions d'installation se trouvant dans l'enveloppe.

La conversion doit être réalisée par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et de tous les codes et exigences des autorités ayant juridiction sinon, il pourrait en résulter de graves blessures ou des dommages matériels. L'agence qualifiée réalisant ces travaux assume la responsabilité de la conversion.

⚠ AVERTISSEMENT

Un choc électrique ou des dommages à la table de cuisson peuvent se produire si elle n'est pas installée par un électricien ou installateur qualifié.

⚠ ATTENTION

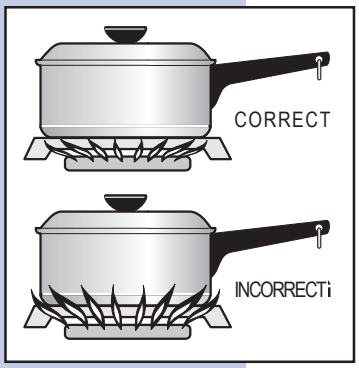
Pour que toutes les additions, modifications ou conversions apportées à cet appareil soit conformes, elles doivent être effectuées par un centre de service agréé ou un distributeur autorisé conformément aux instructions du fabricant et de tous les codes et exigences des autorités ayant juridiction sinon, il pourrait en résulter de graves blessures ou des dommages matériels. L'agence qualifiée réalisant ces travaux assume la responsabilité de la conversion.

8 Cuisson sur les foyers

DIMENSION DE LA FLAMME

Pour presque tous les types de cuisson, commencez par le réglage le plus élevé et tournez sur un réglage plus bas pour terminer la cuisson. Suivez le tableau ci-dessous pour déterminer la bonne dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson. La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité d'aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour la cuisson.

Pour la grande friture, utilisez un thermomètre et réglez la commande en conséquence. Si la graisse n'est pas assez chaude, la nourriture absorbe la graisse. Si la graisse est trop chaude, la nourriture brunit rapidement et le centre n'est pas cuit. N'essayez pas de frire à un feu élevé une trop grande quantité à la fois, la nourriture risquant de brunir ou de ne pas cuire correctement.



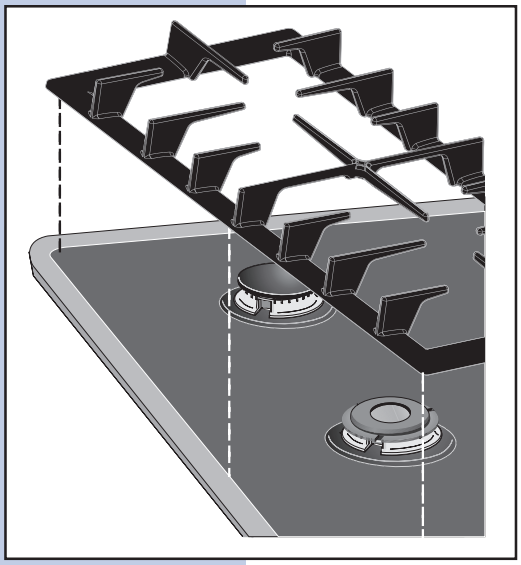
*Dimension de la flamme	Type de cuisson
Flamme haute (HI)	Commencer la majorité des recettes; amener l'eau à ébullition; griller dans la poêle.
Flamme moyenne (MED)	Maintien d'une ébullition lente; épaississement des sauces, cuisson à la vapeur.
Flamme basse (LO)	Mijotage, pochage, continuation de la cuisson.

***Ces réglages sont basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium de poids moyen avec couvercle. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles.**

Assurez-vous que la flamme ne dépasse pas le bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute perd la chaleur et l'énergie et augmente les risques de brûlures.

BON RÉGLAGE DES BRÛLEURS

La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage. La flamme doit être transparente, bleue et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Le cône de la flamme doit être uniforme, aux contours précis. Réglez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune-orange. Pour nettoyer le brûleur, voyez les instructions dans la section **Nettoyage général**.



MISE EN PLACE DES GRILLES DE BRÛLEURS

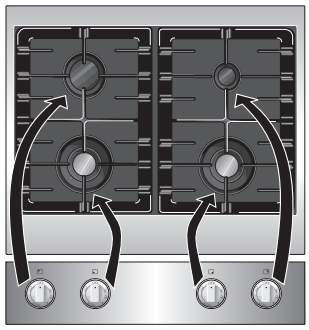
Placez les grilles sur la surface de vitro-céramique. Assurez-vous que les grilles sont bien positionnées à l'intérieur de l'encadrement en acier inoxidable.

ATTENTION: Ne glissez pas les grilles sur l'encadrement en acier inoxidable ceci pourrait l'endommager.

EMPLACEMENT DES BRÛLEURS

La table de cuisson de 30” possède des brûleurs de différentes puissances. Ils sont disposés sur la surface de cuisson comme suit:

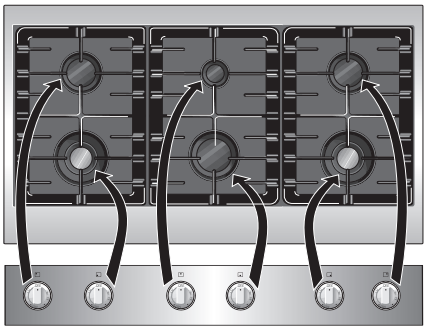
- un brûleur de **5 000 BTU** (gaz naturel) est situé à l’arrière du côté droit;
- un brûleur de **14 000 BTU** (gaz naturel) est situé à l’arrière du côté gauche;
- un brûleur de **18 000 BTU** (gaz naturel) est situé à l’avant du côté droit;
- et un brûleur de **18 000 BTU** (gaz naturel) est situé à l’arrière du côté gauche.



Modèle 30”

La table de cuisson de 36” possède des brûleurs de différentes puissances. Ils sont disposés sur la surface de cuisson comme suit:

- un brûleur de **5 000 BTU** (gaz naturel) est situé à l’arrière au centre;
- un brûleur de **9 500 BTU** (gaz naturel) est situé à l’arrière du côté droit;
- un brûleur de **14 000 BTU** (gaz naturel) est situé à l’arrière du côté gauche;
- un brûleur de **14 000 BTU** (gaz naturel) est situé à l’avant au centre;
- un brûleur de **18 000 BTU** (gaz naturel) est situé à l’avant du côté gauche;
- et un brûleur de **18 000 BTU** (gaz naturel) est situé à l’avant du côté droit.



Modèle 36”

MISE EN PLACE DES TÊTES ET DES COUVERCLES DE BRÛLEURS

Pour le brûleur 18 000 BTU:
Placez les têtes des brûleurs sur les ouvertures de gaz en respectant les dimensions. **Assurez-vous de ne pas endommager les électrodes** en plaçant les têtes des brûleurs sur les ouvertures de gaz. Assurez-vous que les électrodes sont insérées correctement dans l’espace prévu à cette fin sous les têtes des brûleurs.

Pour tous les brûleurs:
Placez les couvercles des brûleurs sur les têtes des brûleurs en agençant la dimension des couvercles avec celle des têtes. Chaque couvercle possède un anneau intérieur de localisation facilitant le positionnement du couvercle. Assurez-vous que toutes les têtes ainsi que les couvercles sont correctement installés sur la surface de cuisson **AVANT** d’utiliser cette dernière.

Assurez-vous que chaque couvercle est bien aligné et de niveau.

Allumez le brûleur pour vous assurez qu’il fonctionne. Si tel n’est pas le cas, communiquez avec votre centre de service agréé. N’essayez pas de réparer votre brûleur scellé vous-même.

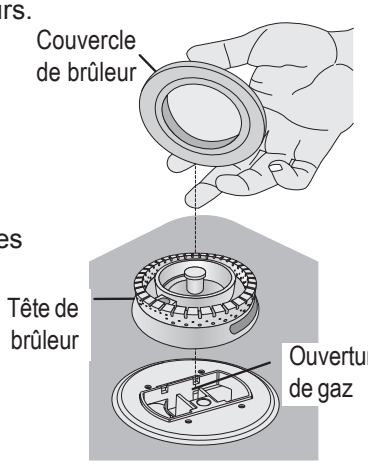


Figure 1

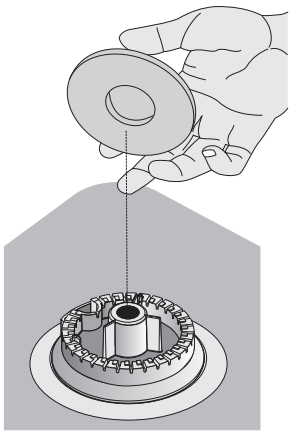
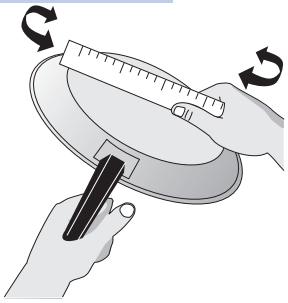


Figure 2

USTENSILES POUR LA CUISSON SUR LES BRÛLEURS



Le fond des casseroles doit être plat. S'assurer que le fond est plat en faisant tourner une règle sur celui-ci. Il ne devrait pas y avoir d'écart entre la casserole et la règle.

* Les casseroles de forme particulière comme les casseroles à homard, les plaques chauffantes et les autocuiseurs peuvent être utilisées, mais elles doivent respecter les normes décrites ci-dessus.

*CORRECT

- **Fond plat** et côtés droits.
- Couvercles hermétiques.
- Le poids de la poignée ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- La taille de la casserole correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la taille du brûleur.
- Fait de matériaux qui présen-tent une bonne conductivité.
- Facile à nettoyer.

INCORRECT

- Fond de casserole courbé ou tordu.

- La casserole dépasse de plus de 2.5 cm (1 po) le contour du brûleur.

- La poignée est lourde et fait basculer la casserole.

- La flamme dépasse le contour de la casserole.

Note: Utiliser les ustensiles en fonction de leur usage recommandé. Suivre les directives du fabricant. Certains ustensiles ne sont pas conçus pour être utilisés dans un four ou sur une surface de cuisson.

UTILISATION DE LA PLAQUE À GRILLER

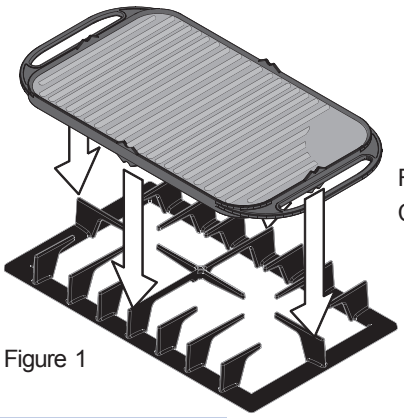


Figure 1

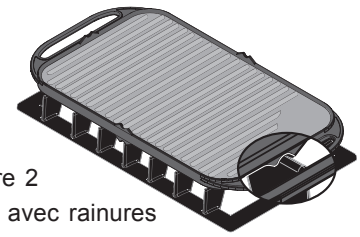


Figure 2
Côté avec rainures

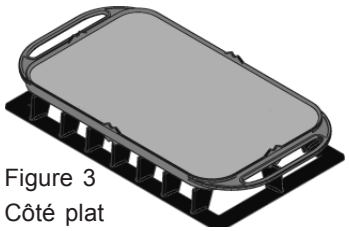


Figure 3
Côté plat

Lors de l'utilisation de la plaque à griller, les aliments doivent cuire directement sur celle-ci et cette dernière peut être utilsé d'un côté ou de l'autre (figures 2 et 3). Elle a été conçue pour cette utilisation. N'utilisez pas d'ustensile sur la plaque à griller, ceci pourrait l'endommager. Pour installer la plaque à griller, assurez-vous que la grille du brûleur est bien en place et placez ensuite la plaque à griller en prenant soin d'aligner les encoches de cette denière sur les doigts de la grille du brûleur (voir figure 1).

⚠ ATTENTION

Placez toujours la plaque à griller sur la grille de la table de cuisson AVANT de mettre les brûleurs en marche.

Toujours utiliser les mitaines de cuisson pour enlever la plaque à griller de la grille. Laissez toujours la plaque à griller refroidir avant de la manipuler. Ne jamais placer la plaque à griller chaude sur une surface qui ne peut supporter les grandes chaleurs comme les dessus de comptoir.

Assurez-vous que la grille de la table de cuisson est bien positionnée et parfaitement stable avant de commencer toute opération, de façon à prévenir les éclaboussures et les brûlures.

UTILISATION DU SUPPORT DE WOK

Le support de Wok fourni avec votre appareil vous permet d'utiliser des Wok à base circulaire. **Il est recommandé d'utiliser des Wok ayant un diamètre de 14" (35.5 cm) ou moins.** La performance du Wok est grandement amélioré s'il est utilisé sur **le brûleur de puissance** situé à l'avant à droite. S'il est installé correctement, le support de Wok devrait être très stable.

⚠ ATTENTION

Toujours utiliser les mitaines de cuisson pour enlever le support wok de la grille. Laissez le support de wok refroidir avant de l'enlever. Ne jamais placer un support wok chaud sur une surface qui ne peut supporter les grandes chaleur comme les dessus de comptoir.

Assurez-vous que la grille est bien positionnée et parfaitement stable avant de commencer toute opération, de façon à prévenir les éclaboussures et les brûlures.

Positionnement du support Wok:

Placez le support de wok sur la grille au-dessus du brûleur en alignant les encoches du Wok avec les doigts de la grille (voir figure 1).

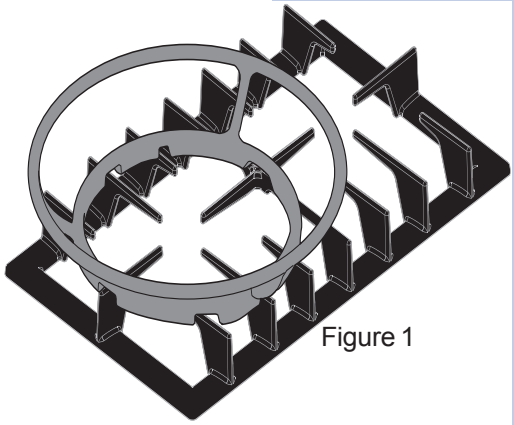


Figure 1

NOTE

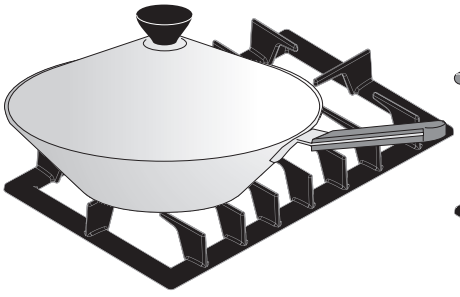
La performance du Wok est grandement amélioré s'il est utilisé sur **le brûleur de puissance** situé à l'avant à droite.

⚠ ATTENTION

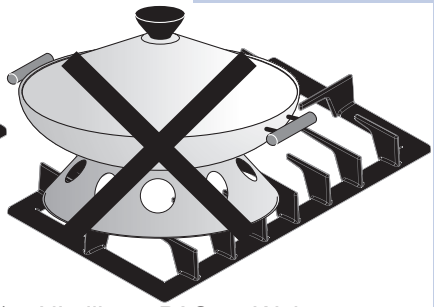
Utilisez toujours le support de Wok si la stabilité du Wok est incertaine. Si vous cuisinez une grande quantité de liquide avec un Wok instable, il pourrait se renverser et causer des brûlures.

Les woks à fond plat peuvent aussi être utilisés sans support sur votre surface de cuisson (Voir figure 1). Assurez-vous de la stabilité du Wok avant la cuisson. Si sa stabilité semble incertaine, NE PAS cuisiner avec le Wok à fond plat sans support de Wok.

Les woks ayant une base circulaire (avec un anneau). NE PAS utiliser de wok si son anneau de métal excède les limites du brûleur (voir figure 2). Cet anneau retient la chaleur, ce qui peut endommager la surface de cuisson.



Vous pouvez utiliser le Wok à fond plat s'il est placé ainsi et semble stable
Figure 2



N'utilisez PAS un Wok avec un anneau qui dépasse les limites du brûleur
Figure 3

12 Cuisson sur les foyers

UTILISATION DE L'ANNEAU POUR LA CUISSON À FEU DOUX

La principale fonction de l'anneau pour la cuisson à feu doux (figure 1) est de diffuser la basse température émise par le brûleur afin d'aider la cuisson lente d'aliments délicats tel que: le chocolat, le lait, les sauces, les béchamels, etc... Il peut aussi être très utile lorsqu'on fait cuire ou mijoter à feu doux pendant une longue période. Placez l'anneau pour la cuisson à feu doux sur la grille au-dessus du brûleur en alignant les encoches de l'anneau avec les doigts de la grille (voir figure 2), placez ensuite l'ustensile sur l'anneau.

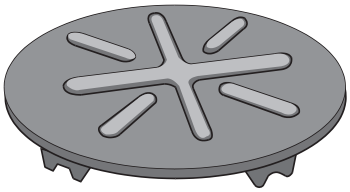


Figure 1

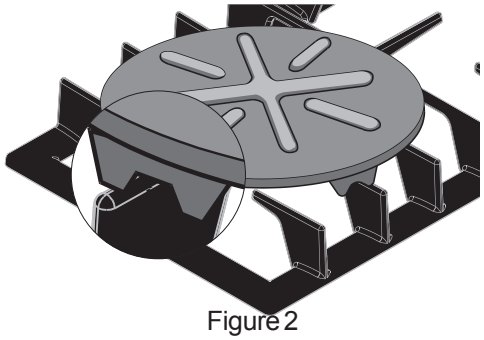


Figure 2

⚠ ATTENTION

Placez toujours l'anneau pour la cuisson à feu doux sur la grille de la table de cuisson AVANT de mettre le brûleur en marche.

Toujours utiliser les mitaines de cuisson pour enlever l'anneau pour la cuisson à feu doux de la grille. Laissez toujours l'anneau refroidir avant de le manipuler. Ne jamais placer l'anneau chaud sur une surface qui ne peut supporter les grandes chaleurs comme les dessus de comptoir.

Assurez-vous que l'anneau pour la cuisson à feu doux est bien positionné et parfaitement stable avant de commencer toute opération de façon à prévenir les éclaboussures et les brûlures.

RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE SURFACE

Les brûleurs typiques ci-dessous sont installés sur votre table de cuisson.
Petit brûleur - Surtout utilisé pour faire mijoter des sauces délicates, etc.
Brûleur normal - Utilisé le plus couramment.
Gros brûleur - Surtout utilisé pour amener de grands volumes de liquide à la tempéature désirée et faire mijoter des grandes quantités de nourriture.

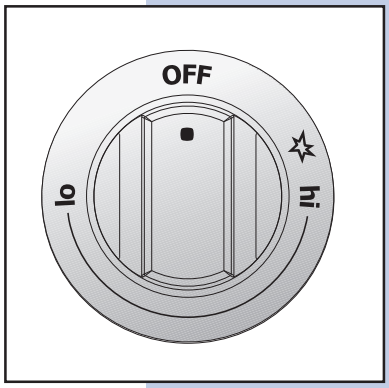
Utilisez toujours un ustensile approprié pour la quantité et le type de nourriture que vous apprêtez; choisissez aussi le brûleur et la flamme appropriée pour la dimension de l'ustensile que vous utilisez. Assurez-vous que la flamme ne dépasse pas le bord extérieur de l'ustensile.

Votre table de cuisson est également munie de commandes rotatives de 270°. Ces commandes permettent d'obtenir un réglage plus précis de la flamme. Un allumeur électrique allume automatiquement chaque brûleur lorsque la commande est tournée à la position ✶ (ALLUMAGE).

⚠ ATTENTION

Ne placez pas de salière ni de poivrière en plastique ni de de porte-cuillère ou d'emballage plastique sur le dessus de la table de cuisson lorsqu'elle fonctionne. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer. Les gants isolants, chiffons ou cuillères en bois peuvent aussi prendre feu s'ils sont placés trop près d'une flamme.

Pour régler un brûleur de surface:



1. Placez l'ustensile sur le brûleur.
2. **Appuyez** sur le bouton de commande **et tournez**-le à la position ✶ (ALLUMAGE). **Note**: Tous les allumeurs électriques émettront un déclic en même temps. Cependant, seul le brûleur correspondant au bouton de commande que vous tournez allumera.
3. Vérifiez si le brûleur est bien allumé.
4. Lorsque le brûleur est allumé, **tournez** le bouton jusqu'à l'obtention de la dimension de flamme voulue. Les boutons n'ont pas à être réglés à un repère particulier. Utilisez les guides et réglez la flamme au besoin. Ne laissez pas le bouton à la position ✶ (ALLUMAGE) lorsque vous faites la cuisson sinon l'allumeur électrique continuera d'émettre des déclics et son électrode risque d'être endommagée.

En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent s'allumer à la main. Pour ce faire, approchez une allumette de la tête du brûleur et tournez lentement la commande vers la position ✶ **(ALLUMAGE)**. Tournez ensuite le bouton à la dimension de flamme voulue. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs.

14 Nettoyage et entretien général

TABLEAU DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

Surfaces	Méthode de nettoyage
Pièces peintes et en plastique, boutons de commande.	*Pour le nettoyage général*, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. *Pour la saleté plus tenace et la graisse accumulée*, appliquez un détergent liquide sur la tache, laissez pénétrer de 30 à 60 minutes, rincez avec un chiffon humide et faites sécher. **N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs** sur aucune de ces parties; ils peuvent les égratigner.
Surface vitrocéramique	Avant de nettoyer, tournez tous les boutons de commande à la position "OFF" (ARRÊT). Nettoyez la vitrocéramique tel qu'indiqué dans la partie "Nettoyage de la surface de cuisson" de la section "Nettoyage Général".
Émail vitrifié Grilles des brûleurs, couvercles de bruleurs, plaque à griller, anneau pour la cuisson à feu doux, support à wok	Nettoyez les grilles des brûleurs dans le lave-vaisselle et asséchez-les dès que vous les sortez. Pour la saleté tenace suivez les instructions de nettoyage de la plaque de cuisson ci-dessous. Un récurage léger avec un tampon à récurer savonneux enlèvera la plupart des taches. Rincez avec une solution d'eau propre et d'ammoniaque (même quantité). Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez à l'eau propre avec un chiffon humide et récurez par la suite avec un tampon et un peu de savon. Rincez et asséchez avec un chiffon propre. Enlevez tout résidu de nettoyeurs car la porcelaine peut être endommagée lors d'un chauffage ultérieur. **N'utilisez pas** de nettoyeurs à four en vaporisateur sur le dessus de la cuisinière.
Brûleurs, Têtes des brûleurs	Les orifices des brûleurs doivent être toujours propres pour assurer un bon allumage et une flamme régulière. Nettoyez les orifices des brûleurs régulièrement avec un petit fil ou une aiguille, surtout après un déversement qui risque de les obstruer. Pour enlever, nettoyer et remonter les brûleurs scellés, suivez les instructions de la section **"Nettoyage Général"** sous la rubrique "Nettoyage de grilles, des couvercles et des têtes de brûleurs. Pour nettoyer les taches tenaces, frottez-les avec une eau savonneuse ou un nettoyeur abrasif doux à l'aide d'un linge humide. Séchez les brûleurs dans un four chaud pendant 30 minutes et replacez-les en vous assurant qu'ils sont bien en place et de niveau. **Ne lavez pas** les pièces des brûleurs au lave-vaisselle.
Acier inoxydable, Tableau de commande, garniture décorative	Nettoyez l'acier inoxydable avec un linge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez avec un linge et de l'eau propre. **N'utilisez pas de produit de nettoyage comportant des concentrations élevées de chlore ou de chlorures.** N'utilisez pas de produit de récurage agressif. N'utilisez que des produits destinés à la cuisine et qui sont spécialement étudiés pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits de la surface, sinon il en résulterait des taches bleuâtres lors du chauffage, qui ne pourraient pas être enlevées.

NETTOYAGE DES GRILLES, DES COUVERCLES ET DES TÊTES DE BRÛLEURS, DE L'ANNEAU POUR CUISSON À FEU DOUX ET DE LA PLAQUE À GRILLER

Les grilles, les couvercles et les têtes de brûleurs doivent être nettoyés régulièrement. Les gicleurs ou orifices doivent être propres pour empêcher un mauvais allumage et assurer une flamme régulière; voir ci-dessous.

Pour enlever et replacer les grilles, les couvercles et les têtes de brûleur - Enlevez les pièces dans l'ordre suivant: (1) la grille, (2) le couvercle de brûleur, (3) la tête de brûleur (si elle n'est pas vissée) (voir figure 1).

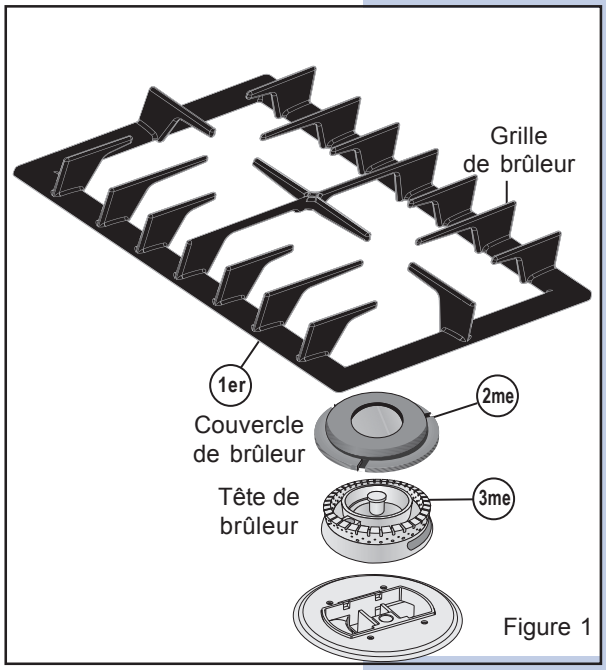
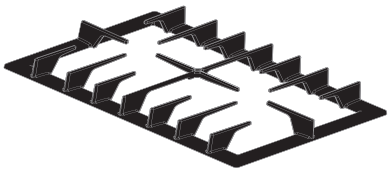


Figure 1

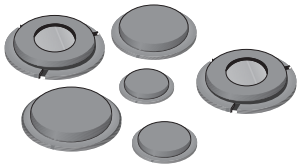
Procédez de la façon inverse pour replacer la tête de brûleur, le couvercle de brûleur et la grille. **Ne manipulez pas les pièces du brûleur tant et aussi longtemps qu'elles ne sont pas complètement refroidies. Ne faites pas fonctionner les brûleurs si les têtes, les couvercles et les grilles des brûleurs ne sont pas correctement en place.**

Nettoyage des têtes, des couvercles et des grilles des bruleurs- Utilisez un tampon à récurer et du savon ou un produit de nettoyage légèrement abrasif pour nettoyer les couvercles et les têtes du brûleur. Les grilles, l'anneau pour cuisson à feu doux et la plaque à griller peuvent être lavées au lave-vaiselle ou dans de l'eau savonneuse chaude. Les orifices (ou fentes) autour de la tête du brûleur doivent être nettoyés régulièrement. À l'aide d'un fil fin en métal ou d'une aiguille, enlevez les saletés tenaces des orifices en faisant attention de ne pas endommager l'électrode. Pour assurer une bonne circulation du gaz et un bon allumage du brûleur —**NE LAISSEZ AUCUN RENVERSEMENT, NOURRITURE, PRODUIT DE NETTOYAGE OU AUTRE PRODUIT PÉNÉTRER DANS LES OUVERTURES DU GAZ. ASSUREZ-VOUS** que les têtes, les couvercles et les grilles de brûleurs sont toujours en place lorsque le brûleur fonctionne.

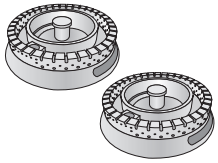
Grille de brûleur



Couvercles des brûleurs



Têtes des brûleurs



CETTE TABLE DE CUISSON N'EST PAS AMOVIBLE. N'essayez pas de la lever ou de l'enlever.

⚠ ATTENTION

- Faites attention de ne pas endommager l'électrode lorsque vous replacez la tête du brûleur. Une électrode endommagée peut occasionner des délais d'allumage ou même empêcher l'allumage.
- Pour que toutes les additions, modifications ou conversions apportées à cet appareil soit conformes, elles doivent être effectuées par un centre de service agréé, un distributeur autorisé ou une agence autorisée.

16 Nettoyage et entretien général

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON

Un nettoyage constant et adéquat est essentiel afin de maintenir la surface de cuisson vitrocéramique en bonne condition

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, appliquez de la crème nettoyante sur la surface de cuisson vitrocéramique. Un échantillon de cette crème nettoyante est fourni avec votre appareil. Ce produit est disponible en magasins. Nettoyez et essuyez avec une serviette de papier. Ceci rend le nettoyage de la saleté provenant de la cuisson plus facile. La crème nettoyante spéciale pour surface de cuisson laisse sur la vitre une couche de protection aidant à prévenir les égratignures et les abrasions.

Glisser des récipients avec des fonds en aluminium ou en cuivre peut laisser des marques sur la surface de cuisson vitrocéramique. Ces marques doivent être nettoyées avec une crème **immédiatement** après que la surface aura refroidie. Ces marques peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas nettoyées avant la prochaine utilisation.

Les ustensiles (acier, métal, céramique ou verre) avec des fonds rugueux peuvent endommager la surface de cuisson. **Ne glisser aucun ustensiles de métal ou de verre sur la surface de vitrocéramique. N'utilisez pas** la surface comme comptoir de cuisine. **Ne cuisinez pas** directement sur la surface sans ustensiles. **N'échappez pas** d'objets lourds ou très durs sur la surface, ceci pourrait la faire craquer.

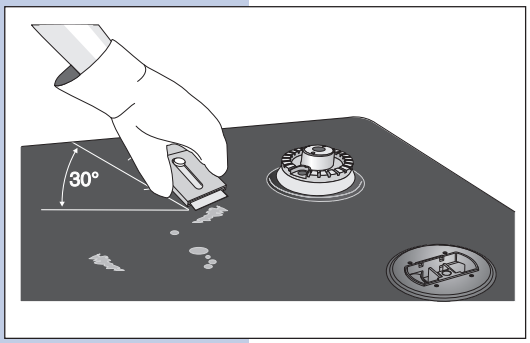
RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les contrôles sont en position **"OFF" (éteinte)** et que le surface de cuisson soit bien REFROIDIE.

⚠ AVERTISSEMENT

N'appliquez jamais de détergent sur une surface de cuisson vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement refroidie. Les vapeurs nocives qui seraient générées peuvent nuire à votre santé et la réaction chimique pourrait endommager la surface de cuisson.



Pour les cas de saleté légère à moyenne:
Appliquez quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la surface de cuisson. Utilisez des serviettes de papier pour nettoyer la surface de cuisson. Assurez-vous que la surface de cuisson est complètement propre, sans laisser aucun résidu. N'utilisez pas la serviette que vous utilisez pour nettoyer la surface de vitrocéramique, à aucun autre usage.
Pour les cas de grosse saleté ou les cas d'aliments collés:
Commencez par nettoyer la surface sale comme décrit à l'étape précédente. Si la saleté ne disparaît pas, protégez votre main avec une moufle et délicatement grattez la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir en faisant un angle de 30° avec la surface, en repoussant les résidus de la surface chaude.

RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE (SUITE)

⚠ ATTENTION

N'utilisez pas des tampons qui peuvent égratigner et marquer la surface de cuisson.

Plastique ou aliments contenant une concentration de sucre élévée:
Ce type de saleté doit être immédiatement enlevé puisque ces produits peuvent cuire ou fondre sur la surface de cuisson. Des dommages permanents (tel que des trous sur la surface de cuisson) peuvent survenir si ces saletés ne sont pas **immédiatement** enlevées. ÉTEIGNEZ tous les éléments et retirez immédiatement les casseroles. Protégez votre main avec une moufle et grattez la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en repoussant la saleté de la surface chaude (tel qu'illustré à la page précédante). Laissez la surface refroidir et procédez de la même façon que décrit plus haut.

N'utilisez pas les produits suivants sur la surface de cuisson vitrocéramique:

- **N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou des tampons, tel que les tampons métalliques et certains tampons de nylons. Ils peuvent égratigner la surface de cuisson et la rendre plus difficile à nettoyer.**
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage trop forts, comme des agents de blanchissage, de l'ammoniaque ou des nettoyeurs chimiques pour le four car ils peuvent marquer ou décolorer la surface de cuisson.**
- **N'utilisez pas des tampons, des éponges, des linges ou des serviettes de papier sales, ils peuvent laisser de la saleté ou de la charpie sur la surface de cuisson et causer des brûlures ou de la décoloration.**

Précautions à prendre avec l'emploi de papier d'aluminium et de récipients en aluminium

- **Papier d'aluminium -** L'emploi de papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisson en aluminium mince ou laisser du papier d'aluminium entrer en contact avec la surface de vitrocéramique en aucune circonstance.
- **Récipients en aluminium** - L'aluminium fond à une température plus basse que celle des autres métaux. Vous devez être vigilant lorsque vous employez de tels récipients. Si toute l'eau s'évapore, des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter; égratignure, fusion et même bris de la surface.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE

Un entretien et un nettoyage spéciaux sont nécessaires pour maintenir l'apparence des pièces en acier inoxdable. Veuillez vous reportez au tableau fourni au début de la section Entretien et nettoyage dans ce manuel.

18 Solutions aux problèmes courants

IMPORTANT

Avant d'appeler un agent de service après-vente, consultez cette liste. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux de votre appareil.

LES BRÛLEURS DE SURFACE NE S'ALLUMENT PAS

- La commande n'est pas complètement sur "LITE" (ALLUMAGE). Appuyez sur la commande et tournez-la sur "LITE" jusqu'à allumage de brûleur, puis tournez la commande à la bonne dimension de la flamme voulue.
- La soupape d'arrivée de gaz est fermée. Ouvrez-la
- Les orifices des brûleurs sont obstruées. Nettoyez les brûleurs. Voir **nettoyage des grilles, des couvercles et des têtes de brûleurs** dans la section nettoyage et entretien général. Le brûleur étant éteint, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique ou d'une aiguille.
- Le cordon d'alimentation est débranché (modèles avec allumeur électrique). Assurez-vous que le cordon est bien fiché dans la prise de courant.
- Panne de courant (modèles à allumage électrique seulement). Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Voyez la section Commandes des brûleurs de surface dans ce guide.

LA FLAMME N'EST PAS COMPLÈTE AUTOUR DES BRÛLEURS

- Les orifices des brûleurs sont obstrués. Le brûleur étant éteint, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique fin ou d'une aiguille.
- De l'humidité reste après le nettoyage. Ventilez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit complète. Séchez soigneusement les brûleurs (voyez la section nettoyage général).

LA FLAMME EST ORANGE

- Des particules de poussière se trouvent dans la conduite principale. Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue.
- Air salé dans zones côtières. Une flamme légèrement orange est inévitable.

ÉGRATIGNURES OU MARQUES D'ABRASION SUR LA SURFACE VITROCÉRAMIQUE

- Des particules grossières (comme du sel ou du sable) se trouvent entre la surface et l'ustensil. Assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond des ustensils sont propres avant de les utiliser. De petites égratignures ne gênent pas la cuisson et deviendront moins visibles à l'usage.
- Des produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la section "**Nettoyage de la surface vitrocéramique**" dans ce guide.

MARQUES MÉTALLIQUES SUR LA SURFACE VITROCÉRAMIQUE

- Glissement ou frottement d'ustensiles en métal sur la table de cuisson. Ne faites pas glisser l'ustensile en métal sur celle-ci. Utilisez un produit de nettoyage à abrasifs doux pour enlever ces marques.

MARQUES BRUNES SUR LA SURFACE VITROCÉRAMIQUE

- De la nourriture a débordé sur la surface. Enlevez la saleté à l'aide d'un grattoir armé d'une lame de rasoir. Reportez-vous à la section "**Nettoyage de la surface de cuisson vitrocéramique**" dans ce guide.
- Utilisation de produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique. N'utilisez que des produits et une méthode de nettoyage recommandés. Reportez-vous à la section "Nettoyage de la surface de cuisson vitrocéramique".

ZONE DE DÉCOLORATION SUR LA SURFACE VITROCÉRAMIQUE

- Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Humidifiez la surface avec de l'eau et appliquez de la crème de nettoyage pour surface de cuisson. Frottez avec un papier essuie-tout propre et humidifié, jusqu'à la disparition de la tache. Enlevez le reste de la crème, puis appliquez une petite quantité de crème de nettoyage pour la table de cuisson et polissez à l'aide d'un papier essuie-tout propre. N'utilisez que des ustensiles à fond sec et propre. Reportez-vous à la section "**Nettoyage de la surface vitrocéramique**" dans ce guide.

Information sur la garantie

GARANTIE *Votre table de cuisson est protégée par cette garantie*

Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Produits Electrolux Nord-Américains, une filiale de White Consolidated Industries, Inc. Nous n'autorisons aucune personne à modifier ou à ajouter quelle qu'obligation que ce soit à cette garantie. Nos obligations concernant les réparations ou les pièces couvertes par cette garantie doivent être effectuées par Produits Electrolux Nord-Américains ou par un dépositaire de service autorisé de Produits Electrolux Nord-Américains. **Au Canada**, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.

	PÉRIODE DE GARANTIE	PAR L'ENTREMISE DE NOS PRÉPOSÉS À L'ENTRETIEN AUTORISÉS:	RESPONSABILITÉ DU CLIENT:
GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN	Un an à partir de la date d'achat.	Tous les frais de réparation ou de remplacement de toute pièce de cet appareil présentant des défectuosités de matériaux ou de fabrication.	Le coût des visites d'un réparateur pour les items classés sous la liste RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT. *
GARANTIE LIMITÉE DE LA 2IÈME À LA 5IÈME ANNÉE (Table vitrocéramique, joints & éléments)	Entre la deuxième et la cinquième année à partir de la date d'achat.	Réparera ou remplacera gratuitement (excluant les frais de main-d'oeuvre pour le service et l'installation) les éléments chauffants défectueux et défraiera tous les coûts (excluant les frais de main d'oeuvre pour le service et l'installation) occasionnés par le remplacement de la surface de cuisson vitrocéramique dont le bris est causé par les tensions thermiques. **(non causé par des abus)**.	:Les coûts de transport de l'appareil requis pour effectuer les réparations. Le coût de la main-d'oeuvre, des pièces et les frais de transport pour les autres composants que ceux du revêtement du boîtier ou du système de réfrigération scellé.
GARANTIE LIMITÉE (Applicable à l'état de l'Alaska uniquement)	Les périodes de temps indiquées ci-dessus.	Toutes les dispositions de la garantie complète indiquées ci-dessus et les exclusions indiquées ci-dessous s'appliquent.	Les coûts de déplacement du réparateur et de transport de l'appareil requis pour effectuer les réparations.

***RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT**

Cette garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins domestiques et le client est responsable pour les items inclus dans la liste ci-dessous :

1. Une utilisation appropriée de l'appareil conformément aux instructions fournies avec le produit.
2. Une installation appropriée par un dépositaire de service autorisé conformément aux instructions fournies avec l'appareil et à tous les codes locaux de plomberie, d'électricité et/ou de gaz.
3. Un branchement approprié à une prise de courant avec mise à la terre et à une tension suffisante, ainsi que le remplacement des fusibles grillés, la réparation des branchements défaits ou défectueux.
4. Les coûts pour rendre l'appareil accessible pour les réparations, comme l'enlèvement de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil à sa sortie de l'usine.
5. Les dommages au fini après l'installation.
6. Le remplacement des ampoules électriques et/ou des tubes fluorescents (sur les modèles qui présentent ces caractéristiques).

EXCLUSIONS

Cette garantie ne couvre pas :

1. LES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS, COMME LES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ OU LES FRAIS CONSÉCUTIFS RÉSULTANT D'UN MANQUEMENT DE QUELLE QUE NATURE QUE CE SOIT DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE.
   REMARQUE : Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, il est donc possible que cette limitation ne s'applique pas à votre cas.
2. Les appels de service non reliés à un mauvais fonctionnement ou à une défaillance de matériaux ou de fabrication ou pour les appareils qui ne servent pas à des fins domestiques. Le client devra assumer les frais de ces appels de service.
3. Les dommages causés par un entretien effectué par un dépositaire non autorisé par Produits Electrolux Nord-Américains; l'utilisation de pièces autres que les pièces authentiques de Produits Electrolux Nord-Américains ou obtenues par une personne autre qu'un dépositaire autorisé ou encore des causes extérieures comme une utilisation abusive, un mauvais usage, une alimentation électrique inadéquate ou une catastrophe naturelle.
4. Les produits dont les numéros de série d'origine ont été enlevés ou effacés et qui ne peuvent être lus.

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE

Garder votre facture, le bordereau de livraison ou toute autre preuve de versement effectué. La date de la facture indique le début de la période de garantie dans l'éventualité où une réparation serait requise. Il est dans votre intérêt de demander et de conserver tous les reçus. Cette garantie écrite vous donne des droits légaux spécifiques. Il est possible que vous ayez également d'autres droits qui varient selon les régions. Les services couverts par cette garantie doivent être obtenus en contactant Produits Electrolux Nord-Américains:

USA
1•800•944•9044
Produits Electrolux
Nord-Americains
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30917

Canada
1•866•294•9911
Produits Electrolux
Nord-Americains
802, boul. L'Ange-Gardien
L'Assomption, Québec
J5W 1T6

Cette garantie ne s'applique qu'aux 50 états des États-Unis, Puerto Rico, et Canada. Les caractéristiques du produit décrites ou illustrées sont sujettes à des modifications sans préavis. Toutes les garanties sont émises par Produits Electrolux Nord-Américains, une filiale de White Consolidated Industries, Inc. **Au Canada**, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.